



Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisque de Bogavante y tímbal de carabineros.

•••

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

•••

Lubina de estero en Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

•••

Sorbete refrescante de frutos rojos.

•••

Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de setas y trufa negra,
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Tocinillo de cielo al caramelo con crema helada de turrón de Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de riscal Reserva - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 100,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).

RESTAURANTE TABERNA MODERNA

C/ Fernán González, 50 | 28009 Madrid | Tfno. 91 504 45 07

www.taberna-moderna.com